



FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

DEPARTAMENTO DE FRANCÉS

I - Datos generales

Denominación: Francés con Orientación en Hotelería y Gastronomía

Código: 06217_0

Departamento: FRANCES

Año académico: 2020

Carreras:

-Técnico Universitario en Francés

Plan de estudio: Ord. N°64/2019 CD.

Formato: **TALLER**

Carácter: Optativo

Ubicación Curricular: Ciclo Orientado, Campo de la Formación Específica

Área: Lingüística

Año: SEGUNDO – Segundo cuatrimestre

Régimen: CUATRIMESTRAL

Carga horaria presencial: 42 horas

Carga horaria autónoma: 42 horas

Carga horaria semanal: 3 horas

Créditos: **2**

Articulación vertical: Lengua Francesa III

Gramática de la Lengua Francesa III

Fonética y fonología francesa I

Competencias orales en Francés I y II

Competencias escritas en Francés I y II

Producción Oral y Escrita en Francés

Articulación Horizontal: Lengua Francesa IV; Gramática de Lengua Francesa IV; Fonética y Fonología en Francés II; Práctica Profesional I

II- Equipo de cátedra: Profesor Titular: Prof. Lic. Susana B. T. Albornoz

III- Descripción del Espacio Curricular:

A- Fundamentación

"Francés con Orientación en Hotelería y Gastronomía" forma parte del Ciclo Orientado y es el espacio curricular que especifica contenidos relacionados con Hotelería y Gastronomía, para lograr el desarrollo de la competencia comunicativa en los ámbitos mencionados y perfilar la formación del futuro Técnico. Los contenidos responden a las necesidades lingüísticas del alumno que con su elección, define y especifica su formación. Se abordará los saberes propios del campo profesional indicado, así como la contextualización de los conocimientos para optimizar el desarrollo de las competencias orales y escritas en el marco de un B1 nivel del Marco Común de Referencia Europeo para las Lenguas.

B- Aportes al perfil del Egresado

Se pretende continuar con el desarrollo de las competencias básicas para lograr la comprensión y producción de comunicaciones orales y escritas, correspondientes a un B1 del Marco Común de Referencia Europeo para las Lenguas, en Lengua Francesa, específicamente en el ámbito de la hotelería y de la gastronomía. Para ello se trabajará en el desarrollo de las siguientes competencias para que el egresado pueda:



FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

- Actuar como un profesional autónomo, crítico y respetuoso de los derechos humanos en la diversidad cultural desde una perspectiva ética de su hacer profesional y social.
- Desenvolverse con fluidez y precisión en intercambios comunicativos en Francés con un alto nivel de competencia en el uso de la lengua oral y escrita, en situaciones formales e informales y en forma contrastiva con el español, adaptando su hacer lingüístico-cultural a los distintos contextos y complejidades.
- Integrar adecuadamente las herramientas TIC para agregar valor y eficiencia a su labor profesional.
- Responder a las necesidades, requerimientos e intereses de las entidades que requieran de sus servicios.
- Utilizar el razonamiento lógico-lingüístico, el intuitivo (global) y estratégico para resolver problemas comunicativos de los ámbitos de la hotelería y de la gastronomía.
- Monitorear la propia producción y adecuarla a la consecución del propósito comunicativo requerido en cada situación profesional.
- Ejercer con rigor y seriedad su trabajo profesional.

III – Expectativas de logro

En la instancia curricular de “Francés con Orientación en Hotelería y Gastronomía” , se propondrá un trabajo integral y sistemático de la Lengua Extranjera Francés que permita al alumno:

- Intervenir en situaciones comunicativas propias del ámbito de la hotelería y la gastronomía con corrección lingüística y socio-cultural.
- Comprender textos orales y escritos en francés vinculados al ámbito de la hotelería y la gastronomía.
- Producir textos orales y escritos en francés de estructura compleja coherentes y cohesionados correspondientes a situaciones de comunicación propias del ámbito de la hotelería y la gastronomía.
- Identificar aspectos y diferencias socioculturales en los intercambios comunicativos del área.
- Leer, comprender, y manejar diferentes tipos de textos en francés valorándolos como fuentes de información necesarias para la actividad profesional.
- Manejar técnicas y estrategias de comunicación en situaciones lingüísticas propias del dominio de la hotelería y la gastronomía.
- Utilizar las herramientas ofimáticas necesarias para cada actividad.
- Trabajar colaborativamente en un proyecto final de aplicación de conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos en la materia.

IV- Contenidos

Contenidos mínimos:

- Competencias lingüísticas: vocabulario sobre el hotel: distintas categorías, el personal, los servicios, partes de un hotel; el restaurant: categorías y tipos, el personal, la carta, los platos.



FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

- Competencias discursiva y estratégica: presentación de las características de un hotel. Información sobre reservas, horarios, servicios; realización, modificación y anulación de una reserva; recepción de un cliente; descripción de una habitación y de sus servicios; contactos telefónicos; información sobre la carta de un restaurant y de la composición de los platos; explicación de itinerarios; la respuesta a un reclamo.
- Competencia textual: las fichas y formularios, la carta del restaurant, los mensajes electrónicos, la carta comercial, notas de reclamo. Textos orales: la exposición, el texto dialogado en situación. Mensajes de formato digital.
- TIC: Herramientas ofimáticas específicas del campo de la hotelería y de la gastronomía.

Contenidos por unidades:

Unité 1: « Bienvenue à l'hôtel de La Paix »

Compétence linguistique :

-Morphosyntaxe : Les articles définis et indéfinis. Les prépositions de lieu.

-Lexique : Vocabulaire concernant l'organigramme d'un hôtel, l'établissement : les pièces, les équipements, la visite guidée.

-Prononciation : Graphies : « au, eau, eu, oeu, ou (où, ôù) » . Rythme de la phrase et intonation de la mise en relief.

Compétence textuelle: La brochure, le dépliant, la rubrique internet, fiches des horaires et des tarifs.

Compétence sociolinguistique : Décrire et caractériser un hôtel; animer une visite guidée d'une chambre d'hôtel / d'un hôtel; présenter un hôtel de manière attrayante (brochure, rubrique internet, etc)

Compétence culturelle et interculturelle : Reconnaître et mettre en valeur les caractéristiques d'un hôtel, les employés de l'hôtel.

Unité 2: « Gérer une réservation »

Compétence linguistique :

-Morphosyntaxe : Les pronoms relatifs. Le Présent Indicatif. Les temps du passé. La phrase interrogative.

-Lexique : La mise en relation au téléphone, les formules de politesse, la confirmation, les différents types de chambre

-Prononciation : Le rythme de la phrase interrogative. Distinction imparfait / passé composé.

Compétence textuelle: Remplir la fiche des clients. Envoyer un courriel.

Compétence sociolinguistique: Se renseigner sur les besoins du client. Faire des propositions de chambre et des services. Confirmer la réservation du client.

Compétence culturelle et interculturelle : À la réception de l'hôtel, gérer une demande de réservation et envoyer une confirmation au client.

Unité 3 : « Accueillir un client »

Compétence linguistique :

-Morphosyntaxe : Reformulations des informations. Mots interrogatifs. Interrogation indirecte.

-Lexique : Vocabulaire relatifs au discours de bienvenue et à l'accueil téléphonique. Mots et formules de courtoisie couramment employés lors du départ d'un client.

-Prononciation : Les différents registre de langue. Les semi-voyelles : essayer/envoyer/

Compétence textuelle : Remplir la fiche de réservation. Écrire un courriel de confirmation de réservation, l'accusé de réception du courriel. Expliquer la facture aux clients.



FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

Compétence sociolinguistique : Accueillir efficacement un client, maîtriser la procédure de réservation d'une chambre (savoir prendre une réservation en face à face ou au téléphone, savoir confirmer, modifier ou annuler cette réservation par mail), Présenter et expliquer au client sa factura. Prendre congé du client.

Compétence culturelle et interculturelle : Adopter un langage verbal et non-verbal adapté pour accueillir un client, avoir une attitude appropriée.

Unité 4 : « Présenter son restaurant »

Compétence linguistique :

-Morphosyntaxe : Les pronoms relatifs. Les pronoms démonstratifs.

-Lexique : Vocabulaire concernant un restaurant, des mots pour définir l'ambiance du restaurant et de la clientèle. Le menu/la carte.

-Prononciation : Les voyelles nasales / voyelles orales.

Compétence textuelle : Remplir la rubrique « présentation/description » de la page principale d'un réseau social. Tract publicitaire.

Compétence sociolinguistique : Savoir parler de son établissement. Définir la clientèle d'un restaurant. Commander d'après une carte / un menu.

Compétence culturelle et interculturelle : Commander au restaurant.

Unité 5 : « Accueillir au restaurant »

Compétence linguistique :

-Morphosyntaxe : L'adjectivation des noms. L'expression de rapports temporels : avant de+infinitifs, après+infinitif passé.

-Lexique : Les postes en restauration; les qualités d'un professionnel de la cuisine, les expressions de chronologie (D'abord, ensuite, finalement,...)

-Prononciation : Intonation : regret / satisfaction / détermination / découragement.

Compétence textuelle : Les guides culinaires. La carte/le menu.

Compétence sociolinguistique : Commander au restaurant.

Compétence culturelle et interculturelle : l'accueil au restaurant..

V – Metodología

Dadas las circunstancias actuales de aislamiento preventivo, el empleo de clases virtuales será 100%, hasta que cambie la situación de confinamiento, para lo que se realizará los ajustes necesarios y debidamente comunicados a los/las estudiantes.

Se emplearán las estrategias apropiadas tendientes a desarrollar diversas competencias: comunicativa, cognitiva y metacognitiva, interpersonal, plurilingüe y pluricultural, y la competencia procedimental. Para ello se trabajará en:

Clases interactivas

Trabajo individual y grupal.

Audición comprensiva.

Prácticas de lectura. Dramatización. Interpretación.

Dictado.

“Approche globale, détaillée”.

Búsqueda de palabras en diccionario de lengua francesa.

Ampliación del léxico. y expresión

Cuestionarios escritos/orales.

Actividades para la producción.

Comentarios de temas estudiados.



FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

Producción escrita de textos cortos referidos a los temas vistos.
Producción de diálogos en situaciones de comunicación diversas.
Se emplearán las TIC en el 25 % de las actividades propuestas

VI – Evaluación

Las estrategias de evaluación, seguirán los principios didácticos de la evaluación como una estrategia más de aprendizaje y como una herramienta para el perfeccionamiento permanente del proceso educativo. También atenderá a la adaptación de las técnicas e instrumentos de evaluación a las dinámicas propias del espacio curricular y a las particularidades de los grupos de alumnos de manera de otorgar flexibilidad al proceso sin por ello desatender los requerimientos de calidad de la formación. Se evaluarán los cuatro componentes de la competencia comunicativa.

En todo momento cumplirá las funciones diagnósticas, formativas principalmente y de producto para la acreditación del Espacio Curricular.

Las clases son teórico-prácticas con especial atención a la práctica de las distintas situaciones comunicativas propias del Espacio Curricular.

Se prevé estructurar cinco evaluaciones prácticas referidas a los cinco núcleos temáticos a desarrollar durante el cursado. Los trabajos prácticos serán escritos y orales de comprensión y producción. Se tomarán un examen parcial y el examen recuperatorio correspondiente antes de terminar el cuatrimestre.

Por tratarse de un espacio curricular con formato Taller, se exigirá un 80% de asistencia a las clases para quedar en condición de alumno Regular.

Si el alumno cumple con el requerimiento de asistencia, si aprueba el 80% de los Trabajos Prácticos y el examen Parcial, estará en condición de alumno Regular.

El estudiante que haya alcanzado la condición de regular, deberá aprobar un examen final escrito y otro oral, sobre los contenidos del programa; el porcentaje establecido para aprobarlos es del 60% (Ord. nº 108/2010). Ambos exámenes serán eliminatorios.

El estudiante libre deberá aprobar un examen elaborado especialmente para su condición, cada una de las actividades propuestas para el escrito como cada uno de los temas propuestos para el oral deberán ser aprobados con el 60% (Ord. nº 108/2010). Además, el estudiante libre deberá presentar para el examen oral un tema especial, en coordinación con el equipo de cátedra. Ambos exámenes serán eliminatorios.

OBSERVACIÓN:

Dadas la situación actual de aislamiento preventivo, y hasta que esta situación no cambie, los contenidos curriculares, serán compartidos por la Profesora del curso por Internet desde la cuenta de correo electrónico habilitada a tal fin por la cátedra y que será compartida a los/las estudiantes una vez confirmada sus inscripciones. Para compartir el material de estudio se respetará el horario previsto para el Espacio Curricular, lunes y miércoles de 10 hs a 11.50 hs. Queda el canal abierto para que los/las estudiantes realicen sus consultas, las mismas serán, mientras dure el aislamiento preventivo, respondidas por correo electrónico, a la brevedad posible. Las evaluaciones, escritas y orales, serán en el contexto virtual para lo que se orientará y requerirá a los/las estudiantes que envíen sus trabajos escritos y documentos orales por internet en fechas y horarios debidamente establecidos.



FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

Escala de calificación según Ordenanza Nº 108/2010 del Rectorado de la U N Cuyo:

Resultado	Escala numérica	Escala porcentual
	Nota	%
NO APROBADO	0	0%
	1	1 a 12 %
	2	13 a 24%
	3	25 a 35%
	4	36 a 47%
	5	48 a 59%
APROBADO	6	60 a 64%
	7	65 a 74%
	8	75 a 84%
	9	85 a 94%
	10	95 a 100%

VII- Sitographie obligatoria

- [NumériFOS](#) dans le cadre du partenariat RFI Savoirs / Le Français des affaires de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Région Paris Île-de-France : fiches pédagogiques sur hôtellerie et restauration. 2018.

VIII- Bibliografía obligatoria

Los textos correspondientes a la competencia comunicativa serán proporcionados a los alumnos durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Corbeau, Sophie et alii (2013) « Hôtellerie-restauration.com ». Italie. CLE international
- Calmy, Anne-Marie (2004) Le Français du Tourisme. Paris. Hachette.

IX- Bibliografía especial

Corbeau, Sophie et alii (2004). « Tourisme.com ». Paris. CLE

X- Bibliografía de la cátedra

- Besson, R. (1987) Guide pratique de la communication écrite, Paris. Ed. Casteilla.
- Cicurel, F. (1991) Lectures interactives, Paris, Hachette.
- Cridlig, J.-M. ; Girardet, J.; Gibbe, c. (1993) Entraînez-vous. Vocabulaire. Etudiants avancés, Paris. CLE Int.
- Chamberlain, A. ; Steele, R. (1991) Guide pratique de la communication, Paris, Didier..
- Cholet, I. ; Robert, J-M. (2007) Les verbes et leurs prépositions. Paris, CLE Int.
- Delatour, Y, et alii (2004) Nouvelle Grammaire du français, Paris. Hachette.
- Larger, N. ; Mimran, R. (2004) Vocabulaire expliqué du français. Exercices Niveau intermédiaire, Paris, CLE Int.
- Roesch, R ; Rolle-Horold, R (2014) Écouter et comprendre : La France au quotidien. Grenoble, PUG

Dictionarios :

Bescherelle (1992) L'art de conjuguer. Dictionnaire de 12000 verbes, Paris. Hatier.

Dictionnaire de Langue Française. Lexis (1993) Paris. Larousse.

Dictionnaire des noms communs, des noms propres (1990) Paris. Larousse.

Dictionnaire des synonymes (1991) Paris, Larousse.

Dictionnaire des structures fondamentales du français (1979) Paris. CLE Int.

Dictionnaire en ligne.

Le Nouveau Petit Robert de la langue française (2006) France, Le Robert.

Le Petit Robert micro (2014) Paris, Le Robert



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
FILOSOFÍA Y LETRAS

"2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO"

FRANCÉS CON ORIENTACIÓN EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - 2020

Mansouris, M. (1996) ; Le Mansouris : Tous les verbes usuels entièrement conjugués et orthographiés, Montréal. Les éditions CAPT

Prof. Lic. Susana B. T. Albornoz

Visado por la Prof. Noemí Jiménez
Directora del Departamento de Francés
FFyL
UNCuyo